



Currywurst

Für 4 Portionen

Zutaten

4 ml	Olivenöl
80 g	Zwiebeln
500 g	Passierte Tomaten
50 g	Balsam Essig
120 g	Nektarinen Fleisch
20 g	Kokosblütenzucker
2	Salbeiblätter
	Chili
	Steinsalz, Pfeffer

Currysoße

1 EL	Currymischung Madras
1 TL	Chilipulver
	(für die gewisse Schärfe)
20 ml	Weißer Balsamessig
10 g	Tannenhonig
600 ml	Tomaten-Ketchup
	(eigene Herstellung)

Zubereitung

Ketchup

Die Zwiebel in Würfel schneiden und in dem Öl andünsten.

Nun mit dem Essig ablöschen und diesen trocken kochen.

Danach die restlichen Zutaten zugeben und die Soße um 1/3 reduzieren.

Die Salbeiblätter entfernen, nun mit dem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren.

Die Soße nochmals aufkochen und in sterile Gläser oder Flaschen füllen und verschließen.

Das Ketchup ist gekühlt mehrere Wochen haltbar.

Currysoße

Zuerst die Currymischung und das Chilipulver in einem Topf trocken anrösten.

Sobald die Gewürze zu duften beginnen, diese mit Essig und Honig ablöschen.

Zuletzt Ketchup zugeben und aufkochen.

Die Soße wird warm zur gegrillten Wurst gegeben.



NaturEnergie

von Energiedienst

